Senso® Ü

Association de gomme arabique et de dérivés levuriens

Caractéristiques : association synergétique de gomme arabique et de composés extraits de levures inactivées.

La formulation spécifique de Senso Ü renforce la stabilité colloïdale et cristalline des vins.

La composition unique de Senso Ü en polysaccharides lui confère un pouvoir enrobant important vis-à-vis des tanins les plus réactifs.

Senso Ü permet donc d'atténuer la perception d'astringence et d'amertume, ainsi renforçant le caractère savoureux des vins ou sensation d'**Umami** (うまみ)*****.

Senso Ü possède un pouvoir colmatant faible et modifie donc très peu la filtrabilité des vins.

Mode d'emploi : Senso Ü s'incorpore au vin quelques heures avant la mise-en-bouteille.
Il est recommandé de le diluer dans du vin et de l'introduire progressivement au cours d'un remontage.

Doses moyennes d'emploi : 10 à 30 centilitres par hl de vin.

Conditionnement : Bidon de 20 kg.
Cuve de 1100 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur.

*L'**umami** est l'une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Il signifie « goût *savoureux* » *en japonais*. Ce terme est communément utilisé lorsqu'un aliment est délicieux

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 10/01/2013